

MITTAGSKARTE

Am Mittag servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen Salat oder Suppe und einen süssen Gruss aus der Küche.

UNSERE EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

FLAMMKUCHEN Flammkuchen mit Sauerrahm, Schinken und Erbsen	CHF 16.00
PASTA Trutengeschnetzeltes an Rahmsauce in einem Tagliatellenest mit Blattspinat und Tomatenwürfel	CHF 18.50
VEGETARISCH Kräuterpfannkuchen mit Ratatouillegemüse und mit Parmesan überbacken	CHF 18.50
LOW CARB Eier-Omelette mit Wildschweinschinken und Mozzarella dazu kleiner Blattsalat	CHF 19.50
UNSER WOCHENHIT Goldgelb gebratener Fleischkäse mit Kartoffelstock, Spiegelei und Blattspinat	CHF 21.50
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS Jenzer Kalbsbrustbraten an Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse	CHF 24.50
FISCH Pochiertes Schollenfilet an Weissweinsauce mit Safranrisotto und dreierlei Rüepli	CHF 19.50

UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 19.50
Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzer mit Pommes Frites und Gemüse (20 Minuten Zubereitungszeit)	CHF 22.50
Spätzli-Gemüse Pfanne wahlweise mit oder ohne Rahm überbacken	CHF 19.50

weitere Gerichte zum Mittag können Sie auch aus unserer À la Carte auswählen

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

HERBST- & WILDKARTE

VORSPEISE

Butternut Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	CHF 9.50
Lauwarme Antipasti mit Aubergine, Zucchetti und Peperoni garniert mit Parmesanhobel	CHF 14.50
Nüsslisalat	CHF 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	CHF 11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Wildschweinschinken, Ei und Croûtons	CHF 13.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitzen und roten Zwiebeln	CHF 17.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitzen, roten Zwiebeln und Wildschweinschinken	CHF 19.50
Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen an Parmesan-Kräuterrahmsauce	CHF 18.50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern an feiner Proseccosauce	CHF 18.50

DRESSING ZUR WAHL

Französisch, Italienisch, Baumnuss

HAUPTGANG

Zartes Reh-Preiselbeere Ragout mit geschmortem Kürbis	CHF 32.50
Gebackenes Hirsch Rack an Portweinsauce mit hausgemachtem Rotkraut	CHF 39.00
Wildschwein Entrecôte an Steinpilzrahmauce mit hausgemachtem Rotkraut	CHF 36.50
Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen an Parmesan-Kräuterrahmsauce	CHF 26.50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern an feiner Proseccosauce	CHF 26.50
	CHF 18.50

WILDBURGER

Burger vom Wildschwein überbacken mit feinem Emmentalerkäse im Sesambrot an Honigsenfauce oder Preiselbeersauce	CHF 28.50
---	-----------

ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Risotto/Handgemachte Tagliatelle/Ofenkartoffeln/Süsskartoffel Pommes Frites/
Pommes Frites/Hausgemachte Spätzli

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À LA CARTE

VORSPEISEN

Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Black Tiger Crevetten an Chili-Limettenmarinade mit kleinem Salatbouquet	CHF	15.50


VEGETARISCH

Hofmattburger vegetarisch mit Gemüsepatty und hausgemachter Honig-Senf Sauce dazu Süsskartoffel Pommes Frites	CHF	26.50
Handgemachte Tagliatelle an Morchel-Cognac Rahmsauce	CHF	24.50
Safran Risotto verfeinert mit Kirschtomaten	CHF	24.00
Handgemachte Tagliatelle mit saisonalem Pesto	CHF	22.00

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

FLEISCH



220g Rindsentrecôte an bunter Pfeffersauce mit Spinat	CHF 42.50
Hausgemachter Rindsburger mit Berner Bergkäse an hausgemachter Honig-Senfauce	CHF 28.50
Hofmatt-Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und leckerem Berner Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage	CHF 34.50
Wiener Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse	CHF 38.00
180g Kalbssteak an Morchel-Cognac Rahmsauce mit frischem Gemüse	CHF 41.50
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta an feiner Rahmsauce mit kleinen Grilltomaten	CHF 26.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu saisonales Gemüse	CHF 41.50

FISCH

Seeteufelmedaillons in Zitronen-Petersilienöl gebraten auf Lauchgemüse	CHF 28.50
Lachstranche aus dem Ofen an Senf-Dillbutter mit Ofengemüse	CHF 24.50
Handgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen an saisonalem Pesto	CHF 31.50

ZU ALLEN GERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL:

Risotto
Handgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln
Süsskartoffel Pommes Frites
Pommes Frites

HOFMATT

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

KALTE SPEISEN

Sandwiches mit wahlweise: Schinken, Salami, Käse	CHF	6.50
Wurstsalat einfach	CHF	15.50
Wurstsalat garniert	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	CHF	16.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	18.50
Hofmatt-Brättli mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyerzer und Ei	CHF	21.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Donald Duck Teller)	CHF	12.50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (Pluto Teller)	CHF	12.00

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON DER JENZER METZGEREI



100% Jenzer-Natura-Qualität ist unser Leitsatz! Wir verkaufen ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und legen grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege.

FLEISCHDEKLARATION

Poulet – Schweiz · Schwein – Schweiz · Kalb – Schweiz · Rind – Schweiz